

1 INTRODUZIONE

Il Codex-Assalzo è stato redatto da un apposito gruppo di lavoro creato ad hoc tra le figure rappresentanti gli associati Assalzo, che partendo dalla Guida Europea dei Produttori di Alimenti per Animali (EFMC), documento adottato da FEFAC (Federazione Europea produttori di alimenti composti per animali), ha sviluppato un documento specifico per la realtà mangimistica italiana di oggi e di domani.

Assalzo, mediante il Codex-Assalzo, intende fornire, ai propri Associati uno **strumento** di lavoro che costituisca la linea guida da utilizzare per adeguarsi a quanto richiesto dalle norme europee, ma soprattutto un **modus operandi** che permetta all'Associazione di:

- promuovere la produzione responsabile di mangimi;
- favorire un comportamento univoco tra gli associati;
- innalzare la sensibilità verso tematiche di igiene e sicurezza alimentare;
- favorire l'adozione di un linguaggio comune;
- favorire l'aggiornamento continuo;
- fornire indicazioni e strumenti utili alla crescita del settore;
- migliorare la gestione delle problematiche sanitarie;
- fornire ai Propri Associati un sistema di gestione per la sicurezza alimentare;
- anticipare i rischi emergenti;
- porsi quale organo rappresentativo attraverso la raccolta e condivisione di dati statistici di settore.

2 STRUTTURA DEL CODEX-ASSALZO

Il Codex-Assalzo è costituito, nella presente revisione 0, da una sezione tecnica e da una sezione di regole di gestione.

2.1 Tecnica

La parte tecnica riunisce le disposizioni da attuare nello stabilimento di produzione per ottenere la certificazione. L'articolato, che rappresenta il cuore del Codex-Assalzo, è il documento principale dove sono fissati i requisiti che consentono all'utilizzatore di predisporre un sistema di gestione della sicurezza del prodotto che garantisca il rispetto della normativa europea e nazionale ed offra garanzia alla filiera alimentare. Gli Allegati trattano in modo più approfondito quanto richiesto di sviluppare dall'articolato.

L'articolato è corredato da due tipologie di allegati:

- gli **Annex** che costituiscono documenti integranti l'articolato;
- gli **SMS - Sistema Mangimi Sicuri** che costituiscono Buone Pratiche di Produzione intese ad analizzare in maggiore dettaglio specifici argomenti trattati nell'articolato.

Ad esempio l'analisi dei rischi richiesta dall'articolato deve essere effettuata utilizzando i principi del *Codex Alimentarius* e deve tener conto di quanto riportato nell'allegato SMS 1 – HACCP che riporta a titolo esemplificativo come effettuare un'analisi del rischio nell'ambito di un mangimificio.

Quando l'analisi dei rischi evidenzia la necessità di attuare azioni preventive e di controllo sulle fasi bisogna considerare quanto definito negli SMS da 2 a 9.

2.2 Regole di gestione

La gestione del Logo è attuata attraverso Regolamenti, che costituiscono l'insieme delle regole per la gestione del sistema di

certificazione del Codex e per l'utilizzo del Logo da parte degli Associati certificati.

In particolare il **Regolamento di certificazione** stabilisce i rapporti tra Assalzoo, le aziende certificate e gli enti di certificazione.

Il regolamento per **Uso del Logo** stabilisce come chi può utilizzare il Logo e come può essere utilizzato.

La struttura del Codex-Assalzoo, come suddivisa in due sezioni, risulta così costituita:

A: Tecnica

- **Articolato**
- **Annex**
 - Annex 1 – Definizioni
 - Annex 2 – Legislazione
 - Annex 3 – Autorizzazioni
- **Sistema Mangimi Sicuri - SMS**
 - SMS 1 – HACCP
 - SMS 2 – Fornitori
 - SMS 3 – Sviluppo di un programma di pulizia
 - SMS 4 – Sviluppo di un piano di controllo degli infestanti
 - SMS 5 – Linee guida al test di omogeneità
 - SMS 6 – Procedure di calibrazione
 - SMS 7 – Misurazione e controllo del Carry-over
 - SMS 8 – Linee guida al campionamento
 - SMS 9 – Rilavorati

B: Gestione

- Regolamento di Certificazione
- Regolamento Uso del Logo